

1) Fläkten träder i funktion när ugnen har uppnått en viss temperatur. Fläkten kan fortsätta att arbeta i ett par minuter efter att ugnen har stängts av. Under den automatiska rengöringen, pyrolysen, är fläkthastigheten högre än under tillagningen.

2) Förhindrar direktkontakt med grillen. Det är dock inte lämpligt att vidröra skyddet när ugnen är i funktion.

3) Under den automatiska rengöringen aktiveras en automatisk "lucklåsfunktion" och i teckenfönstret tänds indikatorn vid "—". Under pyrolysen ökar ugnsluckans temperatur, så det är lämpligt att se till att barn vistas på avstånd från ugnen.

4) Ugnslampan tänds automatiskt när ugnsluckan öppnas, även om ugnen är avstängd.

TILLBEHÖR

Roterande stekspett:



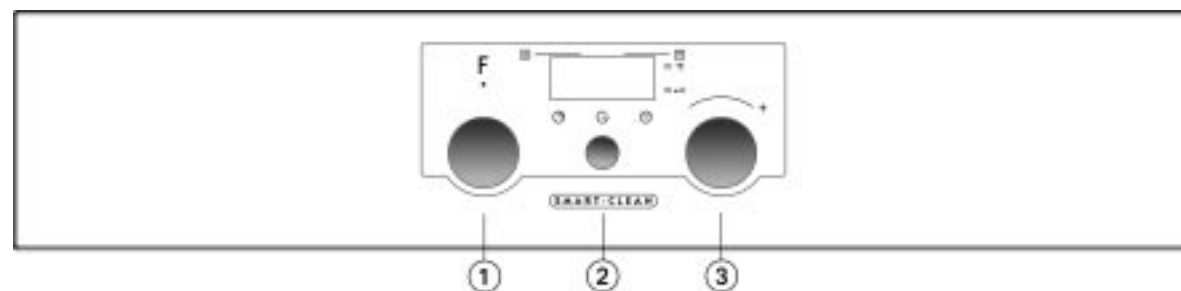
Långpanna:



2 galler:



KONTROLLPANEL



1. Ratt som används för att sätta på/stänga av ugnen och för att välja funktioner
2. Knapp som används för att bekräfta och välja program
3. Ratt som används för att ändra inställda värden (temperatur, tid, nivåer)

Kontrollrattar som kan fällas in och "försvinner" i panelen

- Tryck mitt på kontrollratten när du vill använda den.
- Ratten skjuts ut.
- Vrid ratten till önskat läge.

När spishällen inte skall användas längre ställer du kontrollratten på 0 och trycker på mitten av ratten så att den går tillbaka till ursprungsläget.

Översikt över ugnens funktioner

Funktion	Förinställd temperatur	Inställbar temperatur	Beskrivning av funktionen
Ugnen avstängd	-	-	-
UGNSLAMP	-	-	• Ugnslampan tänds.
VARMHÅLLNING 35°/60°	35C	-	• Håller temperaturen inuti ugnen på en konstant nivå. • 35°C: Används för att jäsa deg till pasta, bröd och pizza. • 60°C: Används för att hålla maträtter varma efter matlagingsprogrammet. • Det är lämpligt att använda den nedersta ugnsfalsen.
STATISK	225C	50°C - 250°C	• Lämplig för kött, fisk och kyckling, när bara den ena ugnsfalsen används för matlagningen. • Värm ugnen till önskad temperatur och ställ in maten när indikatorn "C" har slocknat. • Det är lämpligt att använda den andra eller den tredje ugnsfalsen från botten.
FLÄKT	200C	50°C - 250°C	• Lämplig när högst två ugnsfalsar används för tillagningen. • Vi rekommenderar att du låter maträtterna växla läge i ugnen under tillagningen.
VÄRMEFLÄKT	200C	50°C - 250°C	• Används när man vill laga flera olika maträtter som kräver samma temperatur, utan förvärmning (t.ex. fisk, grönsaker, kakor) samtidigt. Rätterna kan ställas på samma ugnsfals eller på olika ugnsfalsar och det är ingen risk att de drar åt sig lukt av varandra.
GRILL	3	-	• Använd grillfunktionen för att grilla revbensspjäll, grillspett och korv, för att gratinera grönsaker och för att rosta bröd. • Det går att ställa in olika effektnivåer (1 = lägsta effektnivå och 5 = högsta effektnivå). • Förvärm ugnen i 3 - 5 minuter. • Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen. • Håll lite vatten i långpannan när du steker kött så blir det mindre matos och fettstänk. Långpannan skall stå på den nedersta ugnsfalsen. • Vänd på köttet under grillningen. • När denna funktion sätts på aktiveras även det roterande stekspettet. • Avsett för stekning av kött och fågel. Sätt stödet på den andra falsen, trä upp köttet på grillspettet och sätt fast det med de speciella gafflarna. • Sätt in spettet så långt det går på avsedd plats i utrymmet på höger sida av ugnens bakre vägg och lägg det sedan på stödet. • Håll lite vatten i långpannan så blir det mindre matos och fettstänk. Långpannan skall stå på den nedersta ugnsfalsen. • Ta bort plasthandtaget innan du stänger luckan, men glöm inte att sätta tillbaka det innan du tar ut maten efter tillagningen.
GRILL + ROTERANDE STEKSPETT			
TURBOGRILL	3	-	• Används för att grilla större köttbitar (rostbiff, stekar). • Det går att ställa in olika effektnivåer (1 = lägsta effektnivå och 5 = högsta effektnivå). • Förvärm ugnen i 3 - 5 minuter. • Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen. • Håll lite vatten i långpannan när du steker kött så blir det mindre matos och fettstänk. Långpannan skall stå på den nedersta ugnsfalsen. • Vänd på köttet under grillningen.
PIZZA/BRÖD	-	P1- 260°C P2- 220°C	• Används för att baka pizza, bröd och focacce.
EKO	160C	50°C - 250°C	• En funktion som spar energi och som är lämpad när en av falsarna används för tillagningen, utan förvärmning.
PYROLYS (AUTOMATISK RENGÖRING)	Mer information finns i bruksanvisningen.		• Det går att ställa in tiden för den automatiska rengöringen. Den längsta tid som kan ställas in är 3 timmar och den kortaste är 2 timmar.
PYROLYS EXPRESS	Mer information finns i bruksanvisningen.		• Avsedd för automatisk rengöring av ugnen i 1 timme och 15 minuter (förinställd tid).

Viktig information:

Innan den automatiska rengöringsfunktionen startas är det lämpligt att ta ut alla medföljande tillbehör ur ugnen, så att temperaturen på utsidan av luckan inte blir för hög. Dessutom rengörs ugnens nederdel bättre då.

MATLAGNINGSÖVERSIKTER

LIVSMEDEL		Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Gratineringsnivå	Temperatur (°C)	Koktid (minuter)
KÖTT	Lammkött, färskött		X	2	2	200	90 - 110
			X	2	2	200	90 - 110
			X	2	-	200	90 - 110
	Stek (kalvkött, svinkött, oxkött) (1 kg)		X	2	2	200	100 - 110
			X	2	2	200	100 - 110
			X	2	-	200	100 - 110
	Kyckling, kanin, anka		X	2	2	200	80 - 90
			X	2	2	200	80 - 90
			X	2	-	200	80 - 90
	Kalkon (3-4 kg)		X	1	3	200	160 - 180
			X	1	3	200	160 - 180
			X	1	-	200	160 - 180
	Gås (2 kg)		X	2	3	200	100 - 130
			X	2	3	200	100 - 130
			X	2	-	200	100 - 130
FISK	(HEL) (1-2 kg) Braxen, abborre, tonfisk, lax, torsk		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	1	190	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	(SKIVOR) (1 kg) Svårdfisk, tonfisk		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
			X	3	-	180	50 - 60
GRÖNSAKER	Fyllda paprikor och tomater		X	2	-	200	60 - 70
			X	2	-	190	60 - 70
			X	2	-	180	60 - 70
	Ugnsbakad potatis		X	2	3	200	50 - 60
			X	2	3	200	50 - 60
			X	2	-	200	50 - 60
PIZZA	Pizza - Bröd	P1	X	2	-	260 - 240	15 - 20
		P2	X	2	-	220 - 240	15 - 20
		P1	X	1-3	-	260 - 240	20 - 30
		P2	X	1-3	-	220 - 240	20 - 30
		P2	X	1-3	-	220 - 240	20 - 30
EFTERRÄTTER BAKVERK OSV	Sockerkakor		X	2	-	170	40 - 50
			X	2	-	180	40 - 50
			X	2	-	170	40 - 50
	Ostkakor och dylikt		X	2	-	190	70 - 90
			X	2	-	180	70 - 90
			X	2	-	170	70 - 90
	Pajer		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Äppelstrudel		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Småkakor		X	2	-	160	30 - 40
			X	1-3	-	150	30 - 40
			X	2	-	150	30 - 40

LIVSMEDEL		Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Gratineringsnivå	Temperatur (°C)	Koktid (minuter)
EFTERRÄTTER BAKVERK OSV	Petit-chouer		X	2	-	190	40 - 50
			X	1-3	-	180	40 - 50
			X	2	-	180	40 - 50
	Kött- och grönsaksajer		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Fruktkakor t.ex. fyllda med ananas, persika		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Maränger		X	2	-	120	150 - 180
			X	1-3	-	120	150 - 180
			-	2 - 4	-	120	150 - 180
	Vol-au-vent		X	2	-	200	30 - 40
			X	2	-	190	30 - 40
			X	2	-	190	30 - 40
	Suffléer		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Lasagne		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60

MATLAGNINGSÖVERSIKT FÖR GRILLFUNKTIONEN

LIVSMEDEL		Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Effektnivå	Koktid (minuter)
KÖTT	Revbensspjäll		X	3-4	4-5	40 - 50
	Kotletter		X	3-4	4-5	30 - 40
	Korv		X	3-4	4-5	30 - 40
	Fläskkotlett		X	3-4	4-5	30 - 40
	Kycklinglår		X	3-4	4-5	40 - 50
	Grillspett		X	3-4	4-5	40 - 50
	Revbensspjäll		X	3-4	4-5	40 - 50
	Kycklinghalva		X	3	4-5	50 - 60
	Kycklinghalva		X	2	3-4	50 - 60
	Hel kyckling		X	2	2-3	60 - 70
	Stek (svinkött, oxkött)		X	2	3	70 - 80
	Anka		X	2	3	80 - 90
	Lammlägg		X	2	3	70 - 80
	Rostbiff		X	2	3	50 - 60
	Ugnsbakad potatis		X	3	3-4	50 - 60
	Fisk (braxen, forell)		X	2	2-3	50 - 60
FISK	Fisk (i skivor)		X	3-4	4-5	30 - 40

Anmärkning: GRILL, vänd köttet efter halva koktiden.